MENSILE N° 128 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. ris. - Taxe percue • Italia € 1,60 - Canton Ticino CHF 4.60 - Svizzera CHF 5,10 - Grecia € 2,90 - Germania € 3,70 - Austria € 3,70 - Belgio € 2,90 - Malta € 1,98

più DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

OTTOBRE 2010

9 771128 071005 00128

TORTINO al cioccolato

Speciale Halloween



Novità mondiale!

zenker® by FACKELMANN®

Salute e benessere con l'antiaderente Zenkeramica!



Il primo antiaderente che si taglia con il coltello!







In collaborazione con lasagne Buitoni



Preparare lasagne..non è mai stato così facile!

La prima teglia da forno con il sistema click clack che ti permette di CUCINARE TAGLIARE e SERVIRE in tavola mostrando il multistrato delle lasagne!
Da oggi i "fogli" del vostro preparato non avranno più bisogno di essere tagliati perchè il formato della teglia combacia perfettamente con quello della pasta!

www.fackelmann.it
info@fackelmann.it

FACKELMANN®

HotMags - Free Magazines

Sommario

Tutte le ricette sono provate!


pag.2

Cioccolato... al cucchiaio

Morbide e avvolgenti sensazioni di voluttuosi dolci al cioccolato... per regalarsi un piacere indimenticabile.

Dolcezze dell'autunno

Come prendere tutti per la gola? Facile: con i dolci preparati con la frutta dell'autunno!


pag.8


pag.14

Biscotti deliziosi con il vino

Una serata tra amici è l'occasione giusta per servire dei friabili o croccanti biscottini da accompagnare con un vino adatto o un liquore.

Torte

Chi le vuole rustiche, chi le preferisce farcite: le torte sono sempre buone ed invitanti e adatte per ogni occasione.


pag.20


pag.26

Crostate

Dedicate a chi adora la frolla in compagnia di farce golose.

Halloween



Nella notte più buia e tempestosa dell'anno sarà divertente organizzare una festa in compagnia di simpatici vampiri, pipistrelli zucche e...deliziosi dolcetti.


pag.30

Rubriche

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.
pag.36

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.
pag.39

Mercato
Le novità per la casa e la dispensa.
pag.38

Agenda
Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.
pag.41

Elenco ricette

Tortino cuore tenero pag. 3
Budino al cioccolato pag. 3
Crema al cioccolato bianco e pasta di mandorle pag. 4
Bavarese al cioccolato al latte pag. 5
Crema al cioccolato e caffè pag. 6
Ciambella con mele e noci pag. 9
Mousse di pere e cioccolato pag. 9
Volute golose alle castagne pag. 10
Crostata di cachi pag. 11
Plum cake all'uva pag. 12
Biscottini friabili alla vaniglia pag. 15
Biscottini alla frutta secca pag. 15
Biscotti mandorle, nocciole e cacao pag. 16
I tozzetti di Paola pag. 17
Bastoncini al limone pag. 18
Torta di ricotta e gocce di cioccolato pag. 21
Plum cake con confettura di pesche pag. 21
Torta eleganza pag. 22
Crostata al mascarpone pag. 27
Crostata Camilla pag. 27
Crostatine al gianduia pag. 28
Crostata sorriso di bosco pag. 29
Spiedini di frutta spiritati pag. 30
Tartinzucca pag. 31
Pizza della ragnatela incantata pag. 32
Crema al cioccolato con ospite a sorpresa pag. 33
Torta zucca pag. 34
Pan di Spagna classico pag. 36
Mousse di cachi pag. 37
Biscottini con confettura di castagne pag. 39

Cioccolato...

morbidamente al cucchiaio



Morbide e avvolgenti sensazioni di voluttuosi dolci al cioccolato... per un piacere indimenticabile.

Vassoio Revol

HotMag - Free Magazines

Tortino cuore tenero

Preparazione 30 minuti • Cottura 15/18 minuti
Stampini monoporzione in alluminio Ø 7,5 cm, h 4 cm
Per 8 persone

Ingredienti

215 g di cioccolato fondente tritato, 150 g di burro
250 g di zucchero, 175 g di tuorli
170 g di albumi, 80 g di farina
15 g di cacao, 1 arancia
1 bustina di vanillina
burro fuso e farina per gli stampini
■ **decorazione:** *menta zucchero a velo, ribes rosso*

Preparazione

■ Fondete insieme con il burro a bagnomaria o nel microonde il cioccolato fondente tritato.
Aromatizzate con la vanillina e la scorza grattugiata dell'arancia. Montate i tuorli con 150 g di zucchero, poi unite la farina e il cacao setacciati. Semimontate gli albumi con 100 g di zucchero.
■ Alla battuta di tuorli unite il cioccolato, mescolate, poi incorporate gli albumi semimontati. Pennellate gli stampini con il burro fuso e cospargeteli con la farina, quindi riempiteli con il composto lasciandolo 1 cm sotto il bordo. Ponete in freezer per 90 minuti. Togliete gli stampini dal freezer e infornate subito a 190° per 15/18 minuti. Sfornate immediatamente i dolcetti sul piatto.
■ **Decorazione:** spolverizzate i tortini con lo zucchero a velo e decorate con rametti di ribes e menta.

Scegliete la consistenza del vostro tortino: se lo cuocete in forno per 15 minuti l'interno del tortino rimarrà molto cremoso ma man mano che aumentate i tempi di cottura, diventerà sempre più consistente.



1. Setacciate sulla massa il cacao.

2. Unite anche il cioccolato fuso con il burro.

3. Semimontate l'albume e incorporatelo dal basso verso l'alto.

4. Versate negli stampi e infornate.

Budino al cioccolato

Preparazione 25 minuti • Cottura 5 minuti
Stampo da budino da 700 ml • Per 5 persone

Ingredienti

1/2 l di latte, 4 tuorli, 90 g di zucchero, 20 g di cacao
30 g di amido di mais, 4 g di colla di pesce
2 cucchiai di liquore all'anice
60 g di cioccolato fondente tritato
■ **salsa:** *80 g di mascarpone, 6 cucchiai di panna*
20 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di cacao
■ **per decorare:** *dragées al cioccolato, cacao*
anice stellato
■ **inoltre:** *olio di mandorle per lo stampo*

Preparazione

■ Montate i tuorli con lo zucchero, poi unite l'amido di mais e il cacao setacciati insieme. Versate sul composto il latte freddo, poi trasferite tutto in una casseruola, ponete sul fuoco e, mescolando, addensate la crema.
Allontanate dal calore e incorporate il cioccolato tritato, poi la colla di pesce ammorbidita per una decina di minuti in acqua fredda e ben strizzata. Aromatizzate con il liquore e lasciate intiepidire. Versate la crema nello stampo pennellato con olio di mandorle e ponete il budino in frigo per 5/6 ore.
■ **Salsa:** sbattete il mascarpone con lo zucchero a velo. Incorporate la panna e il cacao mescolando bene.
■ **Decorazione:** sformate il budino sul piatto di servizio poi lasciatelo riposare per 10/15 minuti a temperatura ambiente. Servitelo ricoperto con la salsa e guarnito con dragées al cioccolato, anice stellato e una spolverata di cacao.



Crema al cioccolato bianco e pasta di mandorle

Preparazione 20 minuti • Cottura q.b.
Per 5 persone

Ingredienti

300 g di panna fresca, 100 g di latte, 50 g di zucchero
5 tuorli, 1/2 cucchiaino di fecola, 50 g di liquore secco
100 g di pasta di mandorle naturale
200 g di cioccolato bianco a pezzi
■ **decorazione:** *lamponi e menta*

Preparazione

■ Scaldate il latte con la panna. Unite la pasta di mandorle tagliata a pezzetti, poi mescolate bene (se non si dovesse sciogliere ponete su fuoco basso e scioglietela).

■ Montate i tuorli con lo zucchero, poi unite la fecola e il composto di latte. Ponete sul fuoco e, mescolando, addensate. Allontanate dal calore e unite il cioccolato a pezzi. Aromatizzate con il liquore. Versate la crema in una ciotola, proteggetela con pellicola a contatto e ponete in frigo.

■ **Decorazione:** dividete la crema nelle coppe e abbellitele con lamponi, menta e una spolverata di zucchero semolato.



1. A latte e panna caldi unite la pasta di mandorle.

2. Sbattete tuorli e zucchero.

3. Alla crema aggiungete il cioccolato bianco.

4. Aromatizzate con il liquore.

Coppe EGO Vetri delle Venezie, cucchiaino Wald

HotMags - Free Magazines

A vostro piacimento, questo bavarese potrà assumere diversi sapori: più deciso se sostituirete il cioccolato al latte con cioccolato fondente; oppure ancora più dolce se sostituirete al cioccolato al latte e al cacao cioccolato bianco e aroma vaniglia.

Bavarese al cioccolato al latte

Preparazione 30 minuti • Cottura q.b.
Stampo da plum cake 10X23 cm • Per 6/8 persone

Ingredienti

■ bavarese:
1/2 l di latte, 6 tuorli
80 g di zucchero, 20 g di cacao
200 g di cioccolato al latte
5 gocce di aroma mandorla
16 g di colla di pesce
250 g di panna montata
■ decorazione: *ribes rosso*
panna montata zuccherata
olio di mandorle per lo stampo

Preparazione

■ **Bavarese:** sbattete a spuma i tuorli con lo zucchero, quindi diluite con il latte caldo. Ponete sul fuoco e, senza smettere di mescolare, fate velare il cucchiaio (non portate la crema all'ebollizione, perchè impazzirebbe).

■ Allontanate la crema dal calore ed aggiungete la colla di pesce, ammorbidita in acqua fredda per 10 minuti e strizzata, poi il cioccolato al latte tritato finemente e il cacao.

■ Aromatizzate con l'aroma. Mescolate bene e lasciate raffreddare. Quando la massa è fredda e inizia a solidificare, incorporate la panna montata.

■ Versate il composto nello stampo pennellato con l'olio di mandorle o rivestito con pellicola per alimenti, poi ponete il dessert in frigorifero per 5/6 ore.

■ **Decorazione:** sformate il dolce sul piatto di servizio e decoratelo con un cordone di panna montata e chicchi di ribes.



1. Lavorate a spuma i tuorli con lo zucchero.



2. Alla crema bavarese pronta unite la colla di pesce.



3. Aggiungete il cioccolato al latte tritato.



4. Quando la crema sarà fredda, incorporate la panna montata.

Se amate i gusti decisi aggiungete alla crema un paio di cucchiai di liquore rum.

Crema al cioccolato e caffè

Preparazione 25 minuti • Cottura 5 minuti • Per 4 persone

Ingredienti

250 g di latte intero, 7 tuorli, 250 g di panna fresca
160 g di zucchero, 60 g di amido di mais, 10 g di caffè solubile
100 g di cioccolato fondente
■ **bagna e decorazione:** *biscotti tipo savoiardi, cacao, cialde*
2 tazzine di caffè, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio di rum

Preparazione

■ **Crema:** portate a bollore il latte e la panna con metà zucchero e il caffè solubile.
■ A parte sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto, poi aggiungete l'amido e, sempre mescolando, il latte tiepido a filo. Ponete la crema sul fuoco e, sempre mescolandola, addensatela. Fuori dal calore aggiungete a metà crema il cioccolato fondente tritato.
■ **Bagna:** addolcite il caffè con poco zucchero, poi aggiungete il liquore e alcuni cucchiai di acqua. Bagnate i savoiardi e adagiateli sul fondo delle coppe.
■ Versate la crema al cioccolato, poi, ancora, uno strato di savoiardi imbevuti. Ricoprite con la crema al caffè e ponete in frigo.
■ **Decorazione:** al momento di servire, guarnite le coppe con le cialdine e un velo di cacao.









1. Sciogliete il caffè solubile nel latte e panna bollenti.

2. Alla battuta di tuorli incorporate il composto al caffè.

3. Dopo la cottura della crema, incorporate il cioccolato tritato.

4. Versate la crema nelle coppe e ricoprite-la con i savoiardi inzuppati.

HotMags - Free Magazines

iLoveCooking

iLoveCooking è un progetto Ballarini dedicato a chi cerca stimoli, conoscenze e suggestioni per cucinare con passione. Una linea di set gastronomici a tema, racchiusi in prestigiose scatole regalo, realizzata con la collaborazione delle più importanti aziende della tradizione gastronomica italiana.



Breakfast, la novità | L'ottava "scatola gastronomica" ha per tema il Breakfast e, anche in questa occasione, il partner è NUTELLA®, un marchio prestigioso e unico nel panorama italiano e internazionale, che ha saputo inventare una nuova tradizione per la colazione. Un rito, celebrato da sempre in tutto il mondo, che rappresenta la più autentica riserva di energia quotidiana. Per questo Ballarini punta su questo importante momento: con la nuova piastra a doppio spessore e i preziosi consigli de La Cucina Italiana. Preparare la prima colazione diventerà un gesto automatico, quasi armonico. E, grazie allo spalmino, il pane caldo con NUTELLA® diventerà una golosa e nutriente necessità!



Per visionare la linea completa iLoveCooking visita il sito www.ballarini.it

iLoveCooking Pasta
iLoveCooking Risotto
iLoveCooking Crêpes
iLoveCooking Pizza
iLoveCooking Bruschetta
iLoveCooking Pane
iLoveCooking Pappa
iLoveCooking Breakfast

BALLARINI PER PASSIONE



Idee regalo con tutto il sapere della cucina italiana



i partner | Ballarini, azienda fondata nel 1889, ha scelto le migliori aziende della tradizione italiana per costruire il progetto iLoveCooking: Riso Gallo 1856, Voiello 1879, Mutti 1899, La Cucina Italiana 1929, Ferrero 1946, Molino di Vigevano 1936, Olio Carli 1911, Plasmon 1902: insieme offrono i 943 anni della loro esperienza per un prodotto che racconta una importante storia per la cucina e la mette nelle mani di tutti, affinché tutti ne siano protagonisti.

Ballarini Paolo & Figli SpA
Rivarolo Mantovano (MN)
tel. 0376.9901
www.ballarini.it

BALLARINI
1889

Dolcezze dell'autunno



Come prendere tutti per la gola? Facile: con i dolci preparati con la frutta dell'autunno!

Azaila Paizoli

HotMags - Free Magazines

Torta rustica con mele e noci

Preparazione 45/50 minuti
Cottura 45/50 minuti ■ *Stampo Ø 25 cm*
■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

20 g di lievito di birra, 160 g di latte
60 g di zucchero semolato
400 g di farina 00, 1 uovo, 50 g di burro
scorza grattugiata di 1/2 limone
1 pizzico di sale
■ **farcia:** *800 g di mele renette*
100 g di gherigli di noce
80 g di grappa di mele
1 cucchiaio di pangrattato
50 g di zucchero di canna
■ **decorazione:**
mandorle con la pelle q.b.
zucchero a velo

Preparazione

■ Versate in una ciotola in circa 80 g di latte tiepido il lievito con un cucchiaio di zucchero. Coprite e lasciate riposare per 15 minuti.
Aprite a fontana la farina sulla spianatoia, salate e intridetela con l'uovo e il burro morbido. Incorporate lo zucchero residuo e la scorza di limone.
■ Cominciate ad impastare con le mani e incorporate il lievito fermentato e il resto del latte. Formate una palla di pasta, mettetela in una capiente ciotola e lasciatela lievitare coperta con un canovaccio, dopo averla incisa a croce, in ambiente tiepido per 60 minuti.
■ Intanto sbucciate e detorsolate le mele, tagliatele a fettine e ponetele a macerare in una ciotola con i gherigli di noce spezzettati, la grappa, il pangrattato e lo zucchero di canna.
■ Rilavorate energicamente la pasta lievitata, poi stendetela sul tagliere infarinato, allo spessore di 3 mm formando un rettangolo di cm 50x25. Cospargetelo con il composto di mele, senza arrivare ai bordi, poi avvolgete la pasta a rotolo e chiudetelo a cerchio nello stampo imburrato e infarinato. Spargete in superficie le mandorle.
■ Lasciate lievitare la ciambella per altre 2 ore prima di cuocerla per 45/50 minuti a 180°. Se tendesse a scurirsi troppo, proteggetela a metà cottura con un foglio di carta alluminio.
■ Spolverizzate la ciambella fredda con zucchero a velo.

1. Rilavorate la pasta e stendetela in un rettangolo cm di 50x25.

2. Distribuite la farcia di mele e noci macerata nel liquore con lo zucchero.

3. Avvolgete la pasta formando un rotolo.

4. Ponete la torta rustica nello stampo e lasciatela lievitare per 2 ore.



Mousse di pere e cioccolato

Preparazione 20 minuti
Cottura q.b. ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

450 g di pere, 200 g di panna
30 g di zucchero a velo
150 g di cioccolato fondente
100 g di latte, 80 g di zucchero
1 bicchierino di rum
4 g di colla di pesce
■ **decorazione:** *cacao*
fettine di pera

Preparazione

Sbucciate le pere, tagliatele a pezzi e cuocetele con il latte e lo zucchero.
■ Versate le pere nel mixer con il cioccolato tritato e frullate. Nel rum caldo sciogliete la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata, poi unitela al frullato di pere miscelando velocemente il composto. Lasciate raffreddare.
■ Montate la panna con lo zucchero a velo e unitene 150 g alla mousse. Versate la mousse nelle coppe.
■ **Decorazione:** guarnite le coppe con un cucchiaino di panna montata rimasta, poco cacao e rondelle di pera.



Ciotole Ancap

Mascarpone alle castagne con crema inglese

■ *Preparazione 20 minuti*
■ *Per 4/6 persone*

Ingredienti

■ **mascarpone alle castagne:**
200 g di purea di castagne
120 g di mascarpone freschissimo
60 g di panna fresca liquida
80 g di zucchero a velo

■ **crema inglese alla vaniglia:**
500 g di latte fresco
130 g di zucchero
6 tuorli
1 stecca di vaniglia

■ **per servire:**
riccioli di cioccolato
mandorle al caramello

Preparazione

■ **Crema inglese:** bollite il latte con la stecca di vaniglia divisa longitudinalmente. Allontanate dal calore e lasciate in infusione la spezia per 1 ora, poi filtrate in latte. In una casseruola, a parte, sbattete bene i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una battuta molto spumosa e sostenuta, poi, miscelando, diluite con il latte appena tiepido. Ponete la casseruola sul fuoco a fiamma bassa e, senza smettere di mescolare, fate velare il cucchiaio. Non portate la crema all'ebollizione perché impazzirebbe. Lasciatela raffreddare.

■ **Mascarpone alle castagne:** sbattete il mascarpone con lo zucchero a velo, poi incorporate la purea di castagne. Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto.

■ Versate nei piatti da dessert la crema inglese alla vaniglia.
Inserite la crema alle castagne in un sac à poche con bocchetta a stella grossa e formate tre volute in ogni piatto.

■ Decoratele con riccioli di cioccolato e mandorle caramellate.

La delicatezza dell'abbinamento castagne e crema inglese alla vaniglia chiude in bellezza un pasto importante.



HotMags - Free Magazines

Crostata di cachi

- *Preparazione 30 minuti*
- *Cottura q.b.*
- *Stampo 35X11 cm*
- *Per 6/8 persone*

Ingredienti

350 g di pasta frolla pronta
400 g di cachi maturi e puliti
3 cucchiai di succo di arancia
200 g di zucchero
1/2 baccello di vaniglia
8 g di colla di pesce
- **decorazione:** *amaretti, cacao*

Preparazione

- **Cottura in bianco:** stendete il panetto di frolla e foderate lo stampo unto e infarinato. Ritagliate la pasta in eccesso, poi punzecchiate la base della crostata con una forchetta. Ricoprite la pasta con un foglio di carta da forno e riempitela di riso. Ponete lo stampo in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti, sfornate, eliminate la carta e il riso, poi rimettete in forno e completate la cottura per altri 5/8 minuti. Sfornate e sformate sulla gratella a raffreddare.
- **Farcia:** frullate la polpa dei cachi con lo zucchero e aromatizzate con i semi della bacca di vaniglia.
- Ponete il composto sul fuoco e cuocete per circa 6 minuti. Lontano dal calore unite la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata.
- Lasciate intiepidire il composto, poi unite il succo di arancia. Passate nel colino e fate raffreddare.
- Versate la farcia nel guscio di frolla freddo e ponete in frigo per alcune ore.
- **Decorazione:** lasciate riposare la crostata a temperatura ambiente per 30 minuti prima di servirla. Guarnite il centro con una fila di amaretti, poi spolverizzate con pochissimo cacao.





1. Zuccherate la polpa dei cachi e aggiungete i semi di vaniglia.



2. Dopo la breve cottura, unite il succo d'arancia e passate la purea nel setaccio.

Plum cake all'uva







1. Alla massa aggiungete una parte dei chicchi.

2. Versatela nello stampo e livellate la superficie.

3. Disponete in superficie gli acini d'uva rimasti.

Preparazione 40 minuti
Cottura 65 minuti
Per 8 persone
Stampo 11x25 cm

Ingredienti

150 g di zucchero, 2 cucchiai di miele
4 uova, 50 g di fecola
230 g di farina, 3-4 cucchiai di latte
160 g di burro morbido
1 cucchiaino di lievito
2 pizzichini di sale
buccia grattugiata di 1 limone
45/50 acuni di uva bianca e nera

Preparazione

Lavate gli acini di uva e asciugateli. In una capace ciotola montate il burro morbido con lo zucchero e il miele, poi unite un uova alla volta, senza aggiungere il successivo se il precedente non è stato assorbito dall'impasto.

Aromatizzate con la buccia grattugiata del limone, poi setacciate sul composto la farina con la fecola, il lievito e il sale alternando con il latte.

Unite l'uva, mescolatela delicatamente all'impasto e versatelo nello stampo imburrato e infarinato (conservatene a parte 18 chicchi).

Livellate la superficie e adagiatevi 3 file di acini alternadoli per colore.

Ponete lo stampo in forno a 175° per 58/60 minuti, poi proteggete con carta stagnola e abbassate la temperatura a 160° e proseguite la cottura per altri 5/8 minuti.

Quando il plum cake risulterà cotto, sfornatelo, poi attendete 5 minuti prima di sformarlo su una gratella a raffreddare.

HotMags - Free Magazines

TIEMA

FRESCHE DI NATURA.



GRUPPO

EUROVO

www.uovo.it



Una serata tra amici è l'occasione giusta per servire dei friabili o croccanti deliziosi biscottini da accompagnare con un vino adatto o un liquore.

Alzata Koizol

Biscotti deliziosi con il vino

HotMags - Free Magazines

Biscottini friabili alla vaniglia

- *Preparazione 30 minuti*
- *Cottura 13/15 minuti*
- *Tagliapasta a fiore Ø 6 cm con foro centrale Ø 2 cm*
- *Per 6 persone*

Ingredienti

350 g di farina, 200 g di burro
2 tuorli, 1 bustina di vanillina
120 g di zucchero a velo

- **decorazione:**

zucchero a velo

Preparazione

- Versate la farina in una ciotola, poi unite il burro a cubetti e a temperatura ambiente, lo zucchero a velo, la vanillina e i tuorli. Lavorate gli ingredienti rapidamente formando un panetto che avvolgerete nella pellicola per alimenti. Ponete in frigo a raffreddare per 30 minuti.
- Con il mattarello stendete la frolla allo spessore di 5 mm e, con il tagliapasta infarinato, incidete i biscotti, lasciandone alcuni pieni all'interno e eliminando il tondo di pasta al centro degli altri.
- Rimpastate gli sfridi di pasta rimasti e ripetete l'operazione.
- Adagiate i biscotti ben distanziati sulla placca rivestita con carta oleata e infornate a 180° per 13/15 minuti.
- Quando i biscotti saranno dorati, sfornateli e trasferiteli sulla gratella a raffreddare.
- **Decorazione:** spolverizzate i biscotti con lo zucchero a velo.

Tore delle Signore COF DOC 2008



Uve: Verduzzo Friulano
Servire a 12°-14°
Conte d'Attimis
Maniago - Buttrio (Ud)
tel 0432/674027
www.contedattimismaniago.it



1. Unite il burro morbido alla farina.

2. Addolcite con lo zucchero a velo.

3. Incorporate i tuorli.

4. Ritagliate i biscotti.

Biscottini alla frutta secca

- *Preparazione 40 minuti*
- *Cottura 7 minuti*
- *Per 6 persone*

Ingredienti

150 g di mandorle, 300 g di zucchero
220 g di pistacchi non salati
20 g di glucosio, 100 g di albumi

- **decorazione:**

granella di pistacchi, mandorle
gelatina di albicocche

Preparazione

- Mescolate i pistacchi alle mandorle, versateli nel bicchiere del mixer, poi unite il glucosio, metà zucchero e metà albumi. Azionate il mixer alla velocità massima, poi unite gli albumi e lo zucchero rimasti. Otterrete una pasta fine e soda. Trasferite il composto nel sac à poche con bocchetta tonda liscia e formate dei ciuffi sulla placca foderata con carta da forno.
Arricchite i biscotti al centro con una mandorla, poi infornateli a 220° per 6/7 minuti (verificate che siano dorati all'esterno, ma dentro morbidi).
- Una volta cotti, sfornate e adagiateli sulla gratella. Scaldate la gelatina di albicocche e pennellateli ancora caldi, poi passatene metà nella granella di pistacchi.

Comtess Sanct Valentin Passito Alto Adige DOC 2007



Uve: 70% Gewurztraminer, 15% Riesling e 15% Sauvignon
Servire a 12-14°
St. Michael-Eppan - Appiano (Bz) tel 0471/664466
www.stmichael.it



Ciotole Ancap



Piatti Lea Nocera

Biscotti mandorle, nocciole e cacao

- *Preparazione 30 minuti*
- *Cottura 16/17 minuti*
- *Per 6 persone*

Ingredienti

230 g di mandorle pelate
100 g di nocciole tostate
400 g di zucchero
45 g di cacao
150 g di albumi

decorazione:
cioccolato bianco
mandorle a bastoncino

Preparazione

Tritate la frutta secca con lo zucchero semolato.

In una ciotola versate il trito, poi aggiungete e incorporate in successione, il cacao e gli albumi. Impastate fino ad ottenere una massa omogenea. Proteggetela con pellicola e ponetela in frigo per 24 ore.

Trascorso il tempo del riposo in frigorifero, modellate con la pasta delle piccole palline del peso di 18/20 g l'una. Ponetele distanziate sulla placca del forno protetta con carta oleata e adagiate su ogni biscotto le mandorle a bastoncino.

Ponete in forno già caldo a 190° per 16/17 minuti.

Quando i biscotti saranno cotti, sfornateli e poneteli sulla gratella a raffreddare.

Decorazione: sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco e lasciatelo leggermente solidificare prima di trasferirlo in un conetto di carta oleata. Guarnite i biscotti con delle righe parallele e lasciateli asciugare.



Marsala Fine Rubino DOC

Uve: Nero d'Avola
Servire a 12-14°
Carlo Pellegrino spa - Marsala (Tp)
tel 0923/719911
www.carlopellegrino.it





1. Alla frutta secca tritata incorporate il cacao.

2. Poi gli albumi.

I tozzetti di Paola







1. **All'impasto amalgamate le mandorle.**

2. **Pennellate i filoncini con l'uovo.**

3. **Tagliete i tozzetti e tostateli.**

- *Preparazione 30 minuti*
- *Cottura 30 minuti*

Ingredienti

500 g di farina, 250 g di zucchero
125 g di strutto freschissimo
100 g di latte, 2 uova
125 g di mandorle con buccia
1/2 bustina di lievito
un pizzichino di sale
aroma di vaniglia
buccia di limone grattugiata
uovo sbattuto per pennellare

Preparazione

- Setacciate la farina sul piano di lavoro, disponetela a fontana e all'interno ponete lo zucchero e il sale, poi rompete le uova. Dopo aver amalgamato zucchero e uova, unite il latte, lo strutto fuso, la buccia del limone, la vaniglia e il lievito.
- Impastate bene fino ad ottenere una massa omogenea, quindi aggiungete le mandorle.
- Modellate tre filoncini cercando di contenere le mandorle all'interno della pasta, poi poneteli sulla placca foderata con carta da forno e pennellateli con l'uovo sbattuto.
- Infornate e cuocete a 180° per 20 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire, e, con un coltello seghettato, tagliate i filoncini a losanga realizzando i tozzetti. Infornate di nuovo i tozzetti a 180° per 10 minuti.
- Quando i biscotti saranno ben croccanti e dorati, sfornateli e trasferiteli sulla gratella a raffreddare.
- Questi tozzetti possono essere conservati a lungo se riposti in una scatola ermetica per biscotti.

Le Passule
Val di Neto
IGT 2007

Uve: Mantonico
Servire a 12-14°
Librandi - Cirò
Marina (Kr)
tel 0962/31518
www.librandi.it



Bastoncini al limone

- *Preparazione 30 minuti*
- *Cottura 12/14 minuti*
- *Per 6 persone*

Ingredienti

5 tuorli di uova sode
130 g di zucchero a velo
300 g di burro
500 g di farina
2 limoni, 1 pizzico di sale

Preparazione

- Impastate come per una normale pasta frolla il burro a pezzi, lo zucchero, il sale e le scorzette dei limoni grattugiate.
- Frullate o schiacciate molto finemente i tuorli rassodati, uniteli alla massa di burro, quindi incorporate la farina e tre cucchiai di succo di limone freddo. Impastate rapidamente, poi avvolgete il panetto in pellicola e ponetelo in frigo per 2 ore.
- Con la frolla realizzate dei filoncini lunghi circa 8 cm, poi adagiateli su due placche del forno ricoperte con carta oleata. Ponete i biscotti in frigo per 4/5 ore, poi trasferiteli in forno a 190° per 12/14 minuti.
- Quando saranno cotti, sfornateli e trasferiteli su una gratella a raffreddare.













1. Impastate il burro con lo zucchero.

2. Aromatizzate con la scorza di limone.

3. Schiacciate i tuorli delle uova o frullateli.

4. Aggiungete i tuorli al burro lavorato.

5. Incorporate la farina e il succo di limone e mescolate rapidamente.

4. Ponete i biscotti sulla gratella a raffreddare.

Nes Passito di Pantelleria DOC 2008

Uve: Zibibbo
Servire a 12-14°
Carlo Pellegrino spa - Marsala (Tp) tel 0923/719911
www.carlopellegrino.it



Alzata Primo Gi



MICHIELOTTO®
rappresentanze

MICHIELOTTO s.p.a. S. Antonio (MN) · tel. 0376/398187 · fax 0376/390650 · www.michielotto.com

Numero Verde 800-290602

SHOP VILLAGE

Torte & tortine



Cestino Primo Gi

HotMags - Free Magazines

Torta di ricotta e gocce di cioccolato

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 45 minuti*
■ *Stampo Ø 26 cm* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ **Torta base:** *290 g di farina*
120 g di burro, 220 g di zucchero
3 uova, 300 g di ricotta
2 pizzichini di sale, 1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
100 g di gocce di cioccolato
■ **decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

■ **Torta base:** in una ciotola sbattete la ricotta con lo zucchero e la vanillina. Senza smettere di mescolare incorporate le uova e il burro fuso e freddo. Unite al composto la farina setacciata con il lievito e il sale. Arricchite l'impasto con le gocce di cioccolato. Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato e ponete in forno a 180° per 40 minuti. Sfornate la torta e adagiatela sulla gratella a raffreddare.
■ **Decorazione:** spolverizzate la torta con zucchero.



1. Sbattete la ricotta.

2. Incorporate le uova, una alla volta.

3-4. Unite il burro fuso e freddo e setacciate sulla massa la farina, il lievito e il sale.

5. Aggiungete anche le gocce di cioccolato.

6. Versate la massa nello stampo e infornate.

Plum cake con confettura di pesche

■ *Preparazione 20 minuti* ■ *Cottura 48/50 minuti* ■ *Stampo 11x25 cm* ■ *Per 8/10 persone*

Ingredienti

300 g di uova, 180 g di zucchero
240 g di farina, 180 g di burro
2 cucchiaini di lievito
1 pizzico di sale, 1 bustina di vanillina
■ **farcia e decorazione:**
confettura di albicocche
riccioli di cioccolato
granella di frutta secca

Preparazione

■ Montate il burro morbido con lo zucchero e la vanillina. Senza smettere di mescolare, aggiungete, una alla volta, le uova, unendo la successiva solo quando la precedente è stata assorbita dall'impasto. Setacciate su tutto la farina, il lievito e il sale. Mescolate con cura. Versate la massa nello stampo già unto e infarinato e livellate la superficie. Infornate il plum cake a 175° per 48/50 minuti. Quando il dolce sarà cotto, sfornate e sformatelo sulla gratella a raffreddare.
■ **Farcia e decorazione:** dividete il plum cake a metà e farcitelo con la confettura, poi ricomponetelo.
Decorazione: pennellate un poco di confettura calda in superficie. Guarnite con i riccioli di cioccolato e la granella.



Piatto Thun, tovagliolo Annamaria Group

Torta eleganza

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Stampo Ø 22 cm* ■ *Per 8 persone*







1. **Sciogliete il cioccolato nella panna caldissima.**

2. **Dividete la torta a metà.**

3. **Versate la farcia e ricopritela.**

Ingredienti

■ **torta:** *140 g di farina, 150 g di burro*
120 g di zucchero, 3 uova
5 cucchiai di latte, 15 g di cacao
1/2 bustina di lievito, 2 pizzichini di sale
■ **farcia:** *2 uova, 45 g di farina*
300 g di latte, 130 g di zucchero
200 g di mascarpone, 6 g di colla di pesce
40 g di zucchero a velo
2 cucchiai di liquore all'amaretto
■ **copertura:** *100 g di panna fresca*
300 g di cioccolato bianco tritato
■ **decorazione:** *nocciole intere*
crema spalmabile al cioccolato
bagna all'amaretto

Preparazione

■ **Torta:** montate a spuma le uova con lo zucchero, unite la farina setacciata con lievito, sale e cacao. Incorporate anche il latte, quindi versate la massa nello stampo unto e infarinato. Ponete la torta in forno a 175° per 45 minuti. Sfornate la torta cotta e sformatela sulla gratella a raffreddare.

■ **Farcia:** montate le uova con lo zucchero, poi unite la farina. Versate a filo il latte caldo, quindi trasferite la crema in una casseruola e, sempre mescolando, addensatela su fuoco basso. Fuori dal calore unite la colla di pesce già ammollata in acqua fredda per 10 minuti e strizzata.
Mescolate bene e aromatizzate con il liquore. Quando la crema sarà fredda, incorporate il mascarpone sbattuto a parte con lo zucchero a velo.

■ **Copertura:** versate la panna bollente sul cioccolato e mescolate fino a completo scioglimento. Conservate a parte.

■ **Assemblaggio:** livellate la superficie della torta e dividitela a metà. Fasciate il primo disco di torta con il cerchio mobile, pennellatelo con la bagna e versate la farcia. Ricopritela con la torta rimasta. Ponete in frigo per 2 ore. Trascorsi 60 minuti versate il cioccolato bianco sulla torta. Ponete di nuovo in frigo a solidificare.

■ **Decorazione:** abbellite la torta con ciuffetti di crema al cioccolato e nocciole.



HotMags - Free Magazines

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI



made in kitchen

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv

Antipasti



Primi piatti



Secondi e piatti unici



Pani, pizze e focacce



Contorni



Dolci



Scoprite il piacere di rinnovare il vostro menù con piatti saporiti e gustosi, scegliendo fra le numerose proposte dall'antipasto al dolce, con ricette di facile preparazione.



HotMags - Free Magazines

Con più CUCINA di Ottobre/Novembre il libro

Ricette Rustiche

Salate & Dolci

a soli
€ 6,90
anzichè € 12,80

In edicola
dal 22/09/10



Ricette squisite e infallibili da preparare.

AVVISO ALLE ABBONATE

Se desiderate acquistare la rivista "più CUCINA" 59 di Ottobre/Novembre con allegato il libro "Ricette Rustiche" a soli €6,90, telefonate all'ufficio abbonamenti entro e non oltre l'8 SETTEMBRE 2010.
Provvederemo a sospendere l'abbonamento per il mese di Ottobre/Novembre e a posticiparne la scadenza di un numero.

Crostate & Crostatine



Pala Wald

HotMags - Free Magazines

Crostata al mascarpone

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura 35 minuti*
■ *Stampo Ø 24 cm* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *250 g di farina*
125 g di burro, 30 g di tuorli
80 g di zucchero a velo
10 g di miele liquido
30 g di acqua ghiacciata (3 cucchiai)
la scorza di mezzo limone
■ **farcia:** *70 g di mascarpone*
30 g di burro fuso
125 g di uova sgusciate
160 g di zucchero
125 g di farina
80 g di polpa di pesche sciroppate
4 g di lievito chimico
1 bustina di vanillina
■ **inoltre:** *confettura di pesche*
■ **decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti in un panetto che avvolgerete nella pellicola per alimenti e porrete in frigo a raffreddare per 20 minuti.
■ **Farcia:** sbattete il mascarpone con lo zucchero e la polpa di pesche frullata. Unite, a poco a poco, le uova, la farina e il lievito setacciati con la vanillina. Completate con il burro fuso e freddo. Foderate lo stampo unto e infarinato con la frolla stesa, poi stendete un velo di confettura. Versate la farcia e livellatela.
Infornate a 180° per 30 minuti, poi protraete la cottura per 5 minuti con forno statico e calore solo dal basso.
Quando la crostata sarà cotta, sfornate e sformatela a raffreddare sulla gratella.
■ **Decorazione:** servite il dolce cosparso con zucchero a velo.



1. Sbattete insieme il mascarpone con il frullato e lo zucchero a velo.

2. Unite le uova leggermente sbattute e continuate a miscelare.

3. Completate l'impasto con la farina setacciata con lievito, sale e vanillina.

4. Versate la massa sulla pasta e infornate.

Crostata camilla

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 40 minuti*
■ *Stampo rettangolare 35X11 cm*
■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *200 g di farina, 100 g di burro*
70 g di zucchero, 1 uovo piccolo, 1 limone
■ **farcia:** *300 g di ricotta mista, 1 arancia*
1 uovo, 80 g di panna fresca
50 g di zucchero a velo, 50 g di gocce di cioccolato

Preparazione

■ **Pasta frolla:** mescolate velocemente tutti gli ingredienti, poi ponete il panetto al fresco in frigo per 1 ora. Ungete e infarinate lo stampo, poi rivestitelo con la pasta frolla stesa, rifilate il bordo e bucherellate il fondo con una forchetta. Ponete in frigo.
■ **Farcia:** sbattete la ricotta con lo zucchero a velo, la panna e l'uovo.
■ Aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia e unite le gocce di cioccolato.
Versate la massa nello stampo e infornate a 175° per 30 minuti, poi proseguite la cottura per 10 minuti con forno statico e calore solo sotto.
■ Quando la crostata sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella a raffreddare.



Crostatine al gianduia

■ *Preparazione 45 minuti*
■ *Cottura 15 minuti*
■ *Stampo Ø 6 e 10 cm*
■ *Per 10 crostatine*

Ingredienti

■ **pasta frolla:**
150 g di farina
15 g di fecola
90 g di burro
1 tuorlo
50 g di zucchero a velo
1 puntina di vanillina

■ **farcia:**
100 g di panna
170 g di cioccolatini al gianduia
1 cucchiaio di brandy

■ **decorazione:**
cioccolatini
uva, lamponi
zucchero a velo

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti. Avvolgete la pasta nella pellicola e ponete in frigo per 30 minuti.

■ Stendete poca pasta alla volta allo spessore di 3-4 mm e rivestite 5 stampini grandi e 10 piccoli, tutti imburrati e infarinati.

■ Rifilate la pasta sui bordi e bucherellate il fondo. Proteggete la pasta con pezzetti di carta da forno e riempite con del riso. Infornate i gusci grandi a 185° per 14/15 minuti, i piccoli per 12 minuti. Sfornate, eliminate il riso e la carta e, dopo circa 10 minuti, sformate sulla gratella.

■ **Farcia:** fate bollire la panna per 1 minuto, poi versatela bollente sui cioccolatini tritati.
Mescolate e aromatizzate con il brandy.
Lasciate raffreddare. Versate la farcia nei gusci e ponete in frigo per 1 ora.

■ **Decorazione:** guarnite le crostatine con rondelle di uva, lamponi, cioccolatini e poco zucchero a velo.

1. Stendete poca frolla alla volta .



2. Rivestite gli stampi e pungete la pasta.



3. Riempite i gusci con carta e riso e cuocete.



Crostata sorriso di bosco

Preparazione 60 minuti
Cottura 30 minuti
Stampo Ø cm 24
Per 6 persone

Ingredienti

■ **frolla:** *350 g di farina*
150 g di burro 1 uovo
150 g di zucchero a velo
1 cucchiaio di succo e buccia grattugiata di 1 limone

■ **farcia:**
180 g di succo di limone
40 g di acqua
70 g di amido di mais
230 g di zucchero
100 g di burro, 6 tuorli
gelatina di albicocche

■ **decorazione:**
frutti di bosco, zucchero a velo

Preparazione

■ **Pasta frolla:** intridete con la punta delle dita la farina con gli altri ingredienti indicati e velocemente formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e mettetelo in frigo per 30 minuti. Stendete la frolla allo spessore di 4 mm, poi rivestite lo stampo imburrato e infarinato. Rifilate i bordi.

■ **Cottura in bianco:** proteggete la frolla con un foglio di carta oleata e riempite il guscio con fagioli secchi. Cuocete a 170° per 15 minuti poi, dopo aver eliminato carta e fagioli, rimettete in forno per altri 15 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e pennellate il guscio con la gelatina di albicocche calda.

■ **Farcia:** mescolate 180 g di succo di limone con 40 g d'acqua fredda. Con 80 g del liquido ottenuto stemperate l'amido di mais. Scaldate il succo rimasto con lo zucchero e il burro e portate ad ebollizione. Incorporate l'amido stemperato e riportate a bollore per 2-3 minuti. Allontanate dal fuoco e incorporate i tuorli, poi passate la crema nel colino e lasciate intiepidire. Versate sulla frolla alcuni frutti di bosco e ricopriteli con la farcia al limone. Lasciate riposare in frigo la crostata per 90 minuti. Prima del servizio decoratela con frutti di bosco velati di zucchero a velo.



1. Passate la crema nel colino per eliminare i grumi.

2. Versate sulla frolla alcuni frutti di bosco.

3. Ricopriteli con la crema livellandola. Ponete in frigo.

4. Guarnite con frutti di bosco e zucchero a velo.

Per realizzare questa squisita crostata scegliete limoni maturi e succosi.



Cestino PrimoGi

DI DAVIDE FALCIONI

BricolAmo

è qui la festa!

Halloween Party!

Per favore, non mordermi sul collo!

Ovvero…come dare il benvenuto al castello di Dracula, il conte transilvano che nella notte più nera dell'anno succhia il sangue alle sue vittime per renderle immortali. In questi ultimi anni la TV e il cinema gli hanno fatto vivere una seconda giovinezza (ma anche una terza, che poi è lo stesso per uno che non ha età) grazie al revival di vampiri, pipistrelli e affini: basti pensare a Buffy, The vampire diary o True blood ma anche e soprattutto alla saga di Twilight che ha sparso litri di sangue in libreria e sul grande schermo. Accogliamo quindi con tenebrosa gioia la festa di Halloween, popolata quest'anno di volatili notturni, bare scoperchiate e maligne (ma non troppo) creature. UUUUUAAAHH!



L'invito

Per ricreare un'atmosfera lugubre dobbiamo iniziare dagli inviti, che realizzeremo a forma di castello. Prendi un cartoncino blu scuro o nero di 15x30 cm, piegalo a metà per il lungo, in modo da ottenere un quadrato e disegna con la matita la sagoma di un castello. Aggiungi la porta d'ingresso e le finestre, quindi ritagliale. Ora prendi dei rettangoli irregolari di carta trasparente o semilucida in colore arancione e posizionali all'interno del biglietto, per coprire i buchi precedentemente intagliati. Incollali solo sui bordi e scrivi con il pennarello bianco le indicazioni per arrivare al castello. Ogni invitato dovrà presentarsi con il biglietto perché durante la cupa serata verranno distribuite della candeline tea-light da appoggiare dietro il biglietto. E allora sì che ci sarà da tremare!

Spiedini di frutta "spiritati"

Preparazione 30 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

1 cestino di fragole, albume q.b.
2 grappoli di uva bianca e nera
zucchero semolato
inoltre: *1 arancia*

Preparazione

Staccate gli acini dal graspo e lavateli. Lavate anche le fragole senza staccare il piccolo, poi asciugate con cura la frutta. In una ciotola sbattete l'albume e, con un pennello, bagnate la frutta in modo omogeneo. Passate la frutta nello zucchero semolato, poi ponetela sulla gratella ad asciugare. Infilate la frutta brinata negli spiedini alternando le varietà.

Incidete occhi e bocca nell'arancia, pareggiatela alla base, poi infilzatevi gli stecchini con la frutta. Preparate dei fantasmini ritagliandoli nel cartoncino bianco e fissateli sull'estremità degli stecchini.



Caccia al vampiro

Uno degli invitati dovrà essere eletto " vampiro" dal padrone di casa, ma senza che gli altri lo sappiano. Questa persona non dovrà confidarlo a nessuno e dovrà rimanere in silenzio quando tutti gli invitati si incontreranno per dirsi "ciao" o qualunque altra frase per chiacchierare. Se malauguratamente uno degli invitati rivolgerà la parola al vampiro, questo gli spiegherà all'orecchio il meccanismo del gioco e trasformerà in vampiro pure lui. Ma se per sbaglio due vampiri si incontrano, entrambi ritorneranno normali. Vogliamo vedere se alla fine vincerà il bene o il male?

Tartinzucca

Preparazione 30 minuti
Tagliapasta a forma di zucca 9,5x8,5 cm
Tagliapasta ovale 9x7 cm
Tagliapasta a triangolo 1,5x1,5x1,5 cm
Per 6 persone

Ingredienti

3 fette lunghe di pane da tramezzino
100 g di patè di tonno
6 sottilette
■ **decorazione:**
capperi, peperoni carota, lattuga

Preparazione

■ Con il tagliapasta a zucca incidete il pane.
Con il tagliapasta ovale incidete le sottilette, poi con il tagliapasta a triangolo incidete gli occhi e, con la punta del coltello, sagomate la bocca. Spalmate sulle fette di pane il patè di tonno, poi adagiate su ognuna una sottiletta.
■ **Decorazione:** sistemate capperi o pezzetti di carote per gli occhi, un pezzetto di peperone sulla bocca e un ciuffetto di lattuga o una fettina lunga di carota sulle testoline.



La corona d'aglio

Come (quasi) tutti sanno l'unico modo per tenere lontani i vampiri è l'aglio. Questo non significa che dovrai mangiarne a quintalate e correre il rischio di avere un alito pestilenziale per tutta la festa! Però visto che stiamo organizzando un party in grande stile, l'unica possibilità è quella di preparare una bella corona d'aglio. Prendi un foglio di carta di giornale e fai una pallottola con le mani, lasciando un'estremità più lunga. Modella la forma di una testa d'aglio e fissa i 4 lati con un po' di nastro adesivo. Ora prendi un foglio di carta crespa bianca di 25x25 cm, posiziona al centro la pallottola di carta e ricoprila interamente, attorcigliandola su se stessa. Chiudi nella parte superiore con il nastro adesivo e disegna sul fondo i filamenti con il pennarello nero. Ripeti l'operazione per ogni testa d'aglio (per una corona scacciavampiri ce ne vorranno circa 20). Per assemblarle basterà prendere la prima, legarla con uno spago bianco alla base, sistemare la seconda sovrapposta e sfalsata, legare anche questa, continuare con la terza e così via fino a esaurirle tutte quante. A questo punto richiudi lo spago sulla prima testa d'aglio e intreccia in mezzo qualche foglia verde e dei fiorellini rossi. Adesso è pronta per essere appesa alla porta d'ingresso, scommettiamo che staranno tutti alla larga?







La tavola

Anche guardando la tavola sembrerà di essere nel castello di Dracula, in stile fastoso e barocco, con piatti e bicchieri neri e una bella tovaglia viola. Servi ai tuoi ospiti un punch analcolico di colore sanguigno che ricordi la bevanda tanto amata dai vampiri. Aggiungi panini che traboccano di ketchup per gli assetati di sangue e bruschette all'aglio per chi invece non ne vuole proprio sapere! Per un tocco davvero alternativo rivesti dei portacandele con la carta argentata e inserisci al loro interno delle lunghe candele bianche, sulle quali avrai fatto colare precedentemente alcune gocce di cera rossa. Non sembra anche a te che queste candele insanguinate siano davvero terrificanti?



Pizza ragnatela incantata

Preparazione 20 minuti
Cottura 15 minuti
Per 4 pizze

Ingredienti

500 g di farina 0
25 g di lievito di birra
1/2 cucchiaino di sale
20 g di olio extravergine
farcia: *origano*
120 g di passata di pomodoro
provolone q.b., sale, olio
decorazione:
pomodorini, peperoni
formaggio e olive

Preparazione

- Impastate la farina con l'olio e il lievito sciolto in una tazza di acqua a temperatura ambiente. Iniziate a lavorare la pasta, aggiungendo gradualmente acqua fino ad ottenere un impasto elastico e morbido. Salate alla fine della lavorazione. Formate un panetto, copritelo con un canovaccio e fatelo lievitare per 30 minuti. Rilavorate la pasta, dividetela in 4 pezzi e stendete le pizzette. Disponetele in una placca unta. Lasciatele riposare ancora per 10/15 minuti.
- **Farcia:** distribuite sulle pizze la passata di pomodoro insaporita per 30 minuti con origano, sale e olio. Ponete le pizze in forno a 200° per 15 minuti, poi sfornate e distribuite sulla superficie il provolone a bastoncini formando una ragnatela. Rimettete in forno e completate la cottura.
- **Decorazione:** mentre le pizze sono in cottura preparate dei simpatici ragnetti utilizzando mezzo pomodorino e dei pezzetti di peperoni. Decorate il muso con una fettina di oliva (bocca) e formaggio (occhi). Sistemate i ragnetti sulle pizze e servite.

Le decorazioni

In questa buia notte di tregenda è superfluo ricordare che la casa dovrà essere allestita in stile vampiro. Prepariamoci dunque a una vera e propria invasione di pipistrelli. Prendi un cartoncino nero lungo 20 cm e disegna un pipistrello con tanto di orecchie e ali dispiegate. Ritaglia la "tenera bestiola" e appoggiala sul tavolo.
Con la punta della matita traccia una linea tratteggiata dalla testa ai piedi e un'altra leggermente obliqua. Ripeti dall'altra parte e piega la prima verso l'esterno e la seconda all'interno. Gira il pipistrello e incolla sul retro una molletta da bucato in legno, precedentemente dipinta di nero. Aggiungi due vispi occhietti e il gioco è fatto! Metti le mollette sparse per casa, sulla tovaglia o addirittura sui capelli degli invitati. Mamma mia che paura!
Questa invece è una decorazione che si può mettere appesa alle finestre: prendi un vecchio CD inutilizzato e dipingilo con la tempera bianca alla quale avrai aggiunto una puntina di rosso. Quando questo colore pallido si sarà asciugato disegna la faccia di un vampiro sorridente e incolla al centro del CD, in prossimità del buco centrale, una pallina rossa per il naso. Ora ritaglia da un sacchetto per la spazzatura (vuoto, mi raccomando...) una striscia lunga cm 50 e larga 30 cm. Con un nastrino rosso realizza un fiocco a 1/3 dell'altezza, in modo da creare il colletto del mantello. Ora appiccica la testa sopra il collo, mettendo abbondante colla solo sulla parte superiore del CD e infine lega del filo da pesca trasparente sopra il fiocco, lasciando la lunghezza che ti serve per appendere il signor Dracula alla finestra.
Che spavento!!!





Il festone

Disegna su un cartoncino rigido un pipistrello con le ali spiegate e le orecchie ritte. Utilizza questa dima su dei cartoncini arancio e viola e disegna su ognuno occhietti vispi e dentini aguzzi. Poi pratica un forellino all'estremità di ogni ala e fai passare un nastro nero nella parte posteriore, sufficientemente lungo per tutti quanti. Alterna i colori dei pipistrelli e lega il festone da un lato all'altro della stanza.

HotMags - Free Magazines

Crema al cioccolato con ospite a sorpresa

Preparazione 40 minuti • Cottura q.b.
Per 6 persone

Ingredienti

200 g di latte, 2 tuorli, 80 g di zucchero, 15 g di farina
50 g di cioccolato fondente, 180 g di fragole
e 1 cucchiaino di zucchero
120 g di panna montata zuccherata
120 g di pan di Spagna al cacao a cubetti
decorazione: *cacao, gocce di cioccolato*

Preparazione

Sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la farina e versate a filo il latte caldo.
Ponete la crema sul fuoco e, sempre mescolando, addensatela. Allontanate dal calore e aggiungete il cioccolato fondente tritato. Quando la crema si sarà raffreddata unite metà panna montata mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
Tagliate a pezzetti le fragole e addolcitele con un cucchiaio di zucchero. Ponete sul fondo dei bicchierini dei cubetti di pan di Spagna, poi versate un cucchiaio di fragole, quindi ricopritele con la crema.
Decorazione: spolverizzate le coppe con il cacao. Ponete la panna montata rimasta in un sac à poche con bocchetta tonda e formate un ciuffo "a fantasma" sulla crema. Sistemate sul ciuffo di panna due "occhietti" utilizzando gocce di cioccolato.



Il vampiro portadolcetti

Ma che Halloween sarebbe se non potessimo andare di casa in casa a chiedere caramelle e cioccolatini? Sarà meglio fare il pieno di questi dolcetti deliziosi per non essere costretti a fare qualche tremendissimo scherzo!

MATERIALE OCCORRENTE
• una scatola da tè (misure 6x7x12 cm) • cartoncino bianco formato A4 • cutter e pennelli • fondo bianco (primer) • tempere acriliche (rosa, rosso, giallo, viola, nero) • colla • pennarello nero • pennarello bianco

Incolla il lato lungo della scatola, sigillando bene. Posizionala ora in verticale e incidi nella parte superiore con il cutter sui due lati, in modo da avere l'apertura in alto.
A questo punto dai una mano di primer, che servirà a coprire le scritte della scatola e fare aderire meglio il colore. Disegna la testa e il busto del vampiro.
Ora ritaglia un cartoncino di 6x7 cm e incollalo sul fondo della scatola, così le caramelle non cadranno giù.
Disegna sul cartoncino bianco le braccia e le ali, lasciando 1 cm alle estremità per poterle incollare ai lati della scatola.
Dipingi il signor Conte con le tempere acriliche: i capelli, le scarpe e le ali nere, il vestito nero, la faccia rosa, gli occhi gialli, il cravattino e la bocca rossi.
Una volta che il colore sarà asciutto, piega le ali verso l'interno.
Non ti resta che legarlo con un nodo e metterlo al collo. Siete pronti a far impazzire tutti i campanelli del vicinato?











La zucca che fa festa

Che festa di Halloween sarebbe senza le simpatiche zucche intagliate? Preparatene quindi diverse, magari alcune piccole, alcune più grandi e posizionatele in giro per la casa. Ah, non dimenticate di porre all'interno un lumino e ricordate di intagliare la zucca con attenzione perchè la buccia è molto dura.

1 Con un pennarello nero disegnate sulla zucca naso, occhi, bocca e cappello.

2 Estraete delicatamente il cappello e conservatelo.

3 Scavate la zucca eliminando i semi.

4 Incidete il naso, gli occhi e la bocca.



Torta zucca

Preparazione 60 minuti
Cottura 60 minuti circa
2 stampi da zuccotto Ø 17 cm h 8 cm
Per 16/18 persone

Ingredienti

- **Per le torte base:**

240 g di burro, 8 uova
300 g di zucchero
400 g di farina
30 g di fecola, 2 arance
4 cucchiaini di lievito
2 pizzichini di sale

- **farcia:**

crema spalmabile al cioccolato

- **decorazione:**

100 g di pasta di mandorle

- **ghiaccia:** *10 g di albume*
140 g di zucchero a velo
10 g di succo di limone
coloranti alimentari

Preparazione

1 **Torte base:** montate il burro morbido con lo zucchero, poi aromatizzate con la buccia grattugiata delle arance.

2 Incorporate un uovo alla volta, poi setacciate sulla massa le farine con il lievito e il sale. Dividete il composto nei due stampi imburrati e infarinati e infornate a 170° per 60/62 minuti. Sfornate e sformate le torte sulla gratella.

3 **Assemblaggio:** con l'archetto pareggiate la base delle due torte.

4 Scavatele al centro e farcitele con la crema al cioccolato.

5 Adagiate le torte una sull'altra facendo combaciare la parte farcita.





- **Ghiaccia:** sbattete gli ingredienti con le fruste,fino ad ottenere una ghiaccia soda e sostenuta, poi coloratela con una puntina di colorante fino a renderla arancione.

6 Ponete la ghiaccia in un sac à poche con bocchetta tonda media e disegnate le righe sulla zucca come nella foto.

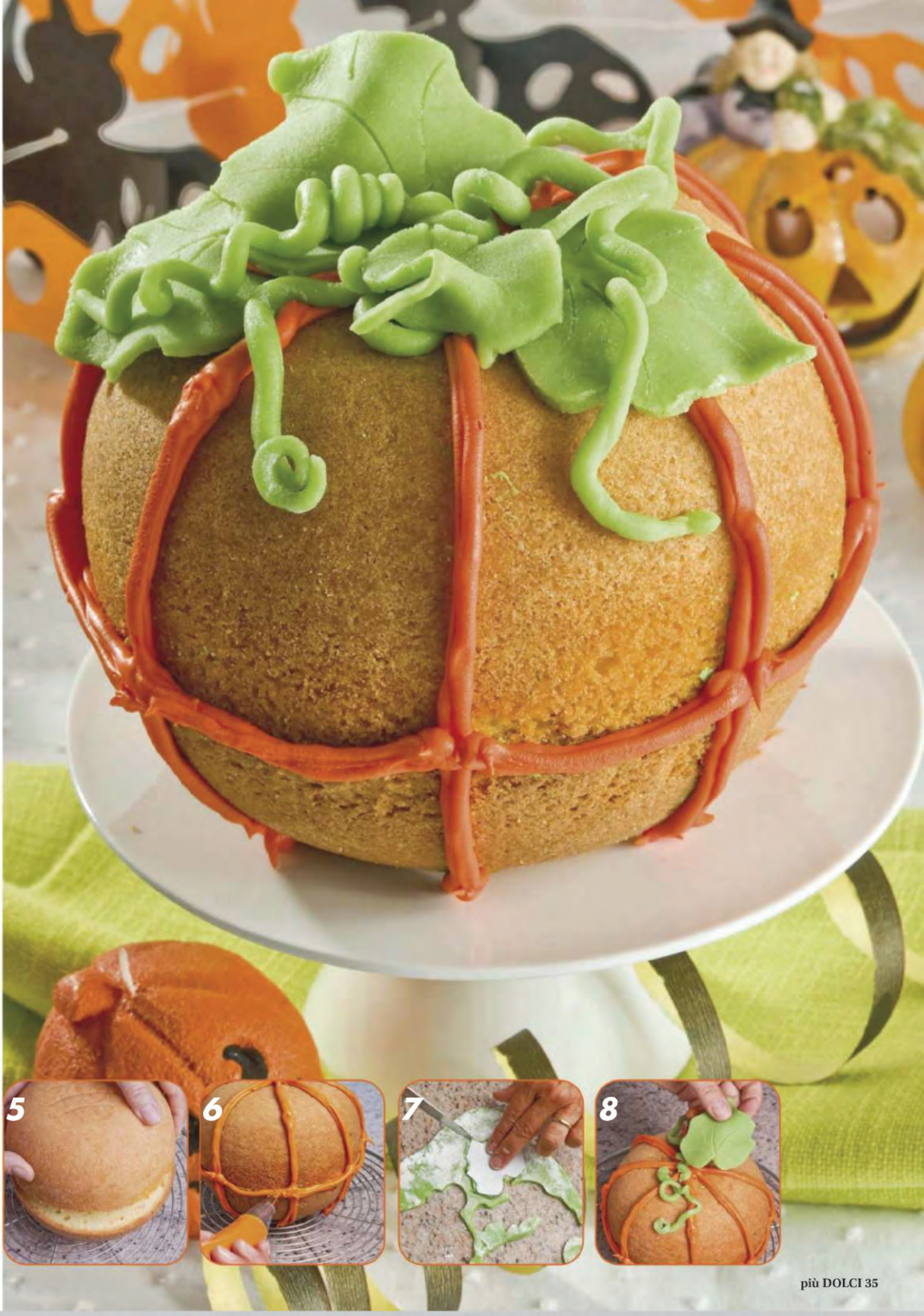
7 Colorate la pasta di mandorle con il verde, stendetela e incidete le foglie (agevolate l'operazione disegnando la sagoma su di un foglio, ritagliatela e utilizzatela come modello arricchendola con le venature).

8 Con la pasta di mandorle rimasta modellate dei tralci, avvolgeteli sul manico di un cucchiaio di legno e sfilateli dopo 30 minuti circa. Posizionate foglie e tralci sulla torta.





HotMa


5
6
7
8

Da lettrice a lettrice

Inviate in redazione le foto delle vostre torte più belle, le ricette più buone, le idee più singolari e simpatiche o i dubbi che vi possono sorgere nel realizzare un dolce. Queste pagine sono dedicate a VOI! Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo **info@piuquado.com** o per posta a **Quadò Editrice via Cesare Della Chiesa 133 41126 Modena.**

Le ricette e le torte selezionate verranno premiate con un abbonamento semestrale alla rivista più DOLCI.

*Care amiche, vi ringraziamo per le tante lettere ed e-mail che ci state inviando. Vi ricordiamo di segnalare sempre tutti i vostri dati **(nome, cognome e indirizzo completo)** per poter attivare agevolmente l'abbonamento in caso di pubblicazione di ricette o foto.*

Per un compleanno stregato

Per il compleanno del nipote Samuel, nato il 31 ottobre, Anna ha preparato questa torta di Halloween per festeggiare entrambe le ricorrenze.
Anna Bagnato, Pellaro (Rc)



Festa al castello

Tutto è pronto al castello di Halloween: mancano solo vampiri, streghette, fantasmini e gatti neri e naturalmente il festeggiato, Donato, che compie gli anni.
Iorio Nunzia, Barile (Pz)



S.O.S. pan di Spagna

Care amiche, grazie per la meravigliosa rivista che ci proponete ogni mese in edicola. Ho bisogno del vostro prezioso aiuto: mi fornite una ricetta di pan di Spagna infallibile, di quelle che non ti deludono mai? Grazie in anticipo.
Cosetta

Ciao Cosetta, grazie per i complimenti. Hai ragione, conviene sempre avere "in tasca" una buona ricetta di pan di Spagna, perché questa base è molto versatile e si presta per realizzare una torta decorata, ma allo stesso tempo, se farcita con una crema golosa, risolve il problema di un dolce di fine pasto o, perché no, di una invitante merenda.
Di seguito ti riportiamo la ricetta del pan di Spagna di più DOLCI, pubblicata sul numero 61 in cui abbiamo dedicato un servizio intero a questo classico della pasticceria. Prima di metterti all'opera ricorda che uova e zucchero devono essere montate bene, perché sono le molecole di aria inglobate nell'impasto che daranno volume e sostegno alla torta. In particolare verifica che la battuta sollevata "scriva", cioè non sprofondi nell'impasto. Inoltre è importante incorporare la farina setacciata gradualmente, senza smontare le uova e mescolando dal basso verso l'alto. E la cottura? Ricorda di non aprire mai il forno durante la cottura, ma solo verso la fine per verificarne lo stato con uno stecchino di legno al centro della torta (se uscirà asciutto la torta è pronta).

Pan di Spagna classic

Preparazione 30 minuti • Cottura 28/30 minuti per 8 persone • stampo ø 22 o 24 cm

Ingredienti

5 uova, 215 g di zucchero
215 g di farina
1 bustina di vanillina, oppure la buccia grattugiata di 1/2 limone
• decorazione: zucchero a velo

Preparazione

In una ciotola montate a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa molto gonfia e sostenuta.
Aromatizzate con la vanillina (o con la buccia grattugiata del limone), poi incorporate con delicatezza la farina setacciata mescolando dal basso verso l'alto.
Versate il composto nello stampo unto e infarinato e infornate a 180° per 28/30 minuti. Trascorso tale tempo, infilate uno stecchino al centro della torta per verificarne la cottura.
Se la torta è cotta, sfornate e sformatela sulla gratella a raffreddare.
*• **Decorazione:** spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo.*



HotMags - Free Magazines

I maschi preferiscono... le moto



Sonia prepara magnifiche torte con decori floreali, ma non si è tirata indietro davanti alla richiesta del marito che voleva una torta a forma di moto; non una qualsiasi, ma la Ducati e diciamo che l'ha proprio accontentato.

Sonia Sturalova, Viterbo

Autunno, stagione di funghi



Forse il festeggiato pensava ad un buon risotto quando ha visto questo cestino decorato in pasta di zucchero e invece si è gustato una golosa fetta di pan di Spagna farcito con crema Chantilly e crema rocher.

Filomena Tucci, Trebisacce (Cs)

"Piccoli pasticceri" crescono



Ciao, sono Giuseppe un ragazzo diciannovenne e scrivo da Verbicaro, un piccolo paesino della provincia di Cosenza. Non perdo nessun numero della vostra rivista da più di tre anni e vi mando le foto per farvi vedere le mie piccole opere d'arte.
La prima e la seconda torta le ho realizzate insieme alla mia amica M.Teresa per festeggiare i miei 18 anni. Invece la foto con la chiave di sol è la scultura di cioccolato che ho ideato e realizzato nella mia scuola IPSSAR DI PRAIA A MARE (Cs) e che mi ha portato la vittoria in un concorso a base di cioccolato: quello che si vede in foto è tutto cioccolato colorato.
Vi ringrazio in anticipo se pubblicherete le mie foto.

Giuseppe

Complimenti, Giuseppe, le tue torte sono molto belle. E' piacevole sapere che le "nuove leve" della pasticceria lavorano con passione e vincono concorsi! La redazione ti augura un grosso in bocca al lupo per la tua carriera e tienici aggiornate sui tuoi futuri successi.

Un dolce al sapore di cachi

Si avvicina l'autunno e il mio albero di cachi fra poco mi donerà i suoi frutti. Mi fornite una ricettina, preferibilmente di un dolce al cucchiaio, a base di cachi?
Vi ringrazio in anticipo.

Franca.

Di colore arancio e polpa tenera e succosa i cachi sono utilizzati in pasticceria e anche più DOLCI ha ospitato qualche ricettina ad essi dedicata. Ne abbiamo selezionato una in particolare, una mousse morbida e vellutata. Provala e facci sapere cosa ne pensi. Aspettiamo i tuoi commenti.

Mousse di cachi

Preparazione 20 minuti • Cottura Q.B.
bicchieri individuali • per 6 persone

Ingredienti

3 cachi
200 g di panna montata
150 g di zucchero
100 g d'acqua
4 g di colla di pesce
succo e buccia di mezzo limone
• decorazione:
biscotti al cioccolato
spicchi di agrumi
cioccolato fondente grattugiato

Preparazione

Fate bollire per 2 minuti 100 g d'acqua con lo zucchero e la buccia grattugiata di mezzo limone. Togliete dal fuoco e sciogliete nello sciroppo la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata. Quando lo sciroppo è tiepido, aggiungete i cachi frullati e irrorati con il succo di limone. Amalgamate bene e lasciate raffreddare completamente, quindi incorporate la panna montata, poi versate la mousse nei bicchieri di servizio.
Presentateli decorati con biscotti, uno spicchio di agrumi di vostro gusto e cioccolato fondente grattugiato.



Il blog di Gessica

Finalmente mi sono decisa anch'io ad inviarvi le foto delle mie torte. Mi chiamo Gessica e ho aperto il mio blog:

unaricettaalgiorno-bears.blogspot.com

Adoro realizzare dolci e torte, per questo ogni mese corro in edicola a ritirare la mia copia di più DOLCI e allegati, che custodisco gelosamente, dove si trovano sempre ricette fattibili e meravigliosamente buone.
Vi aspetto nel mio blog. A presto.

Gessica



Grazie Gessica, abbiamo visitato con piacere il tuo blog Non riguarda solo dolci, ma anche ricettine salate. Consigliamo alle amiche lettrici di visionarlo, perché offre tante ricette sfiziose ed è ricca di spunti. Ti ricordiamo che, grazie alla pubblicazione della foto dello spumino al limone, riceverai l'abbonamento semestrale gratuito alla rivista più DOLCI.



Una racchetta per due

Per i nipoti, appassionati giocatori di tennis, che hanno compiuto 13 anni Piera ha preparato questo dolcissima racchetta di pan di Spagna ripiena di crema alla nocciola e decorata con panna e ghiaccia.

Casale Piera, Santi Cosma e Damiano (Lt)

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi la tua passione per la pasticceria. Troverai tanti amici con cui chiacchierare e scambiare foto e ricette. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

buone nuove



L'allegria è servita

Se la colazione è gustata in compagnia di una simpatica mucca che fa capolino su tazze, ciotole e bicchieri la giornata non può che cominciare in allegria.
Cerve, Parma, tel. 0521/2786, www.cerve.it



Per la festa di Halloween

Il coordinato party, dedicato alla ricorrenza più paurosa dell'anno, si completa con un'ampia scelta di accessori da indossare, come maschere e cerchietti o da appendere, come i festoni.
BBS, S. Cesario s/p (Mo), tel. 059/950701, www.bbs.it



Gustosa alternativa alla frutta

Valfrutta FIBRATTIVA è la polpa cremosa che racchiude tutta la bontà della frutta con le proprietà benefiche delle fibre. Assaporate il suo piacere intenso nei due gusti prugne e fibra e frutti rossi e fibra, per ritrovare benessere e vitalità intestinale.
Valfrutta, San Lazzaro di Savena (Bo), Numero Verde 800-885030, www.valfrutta.com



Per gli appunti più dolci

Ogni confezione da 1000 g di Ciambelle e Pastefrolle contiene in regalo uno dei cinque originali "Akkiappa Messaggi", i magneti con i simpatici personaggi dei Looney Tunes corredati da un blocchetto per gli appunti. Tutti da mangiare e da collezionare!
Balocco, Fossano (Cn), tel. 0172/653411, www.balocco.it



Una piacevole novità

Il Mix per dolci è composto da farina di grano tenero tipo "00" con lievito e aromi. Comodo e pratico il Mix è ideale per dolci soffici, crostate e squisiti biscotti.
Progeo Molini, Reggio Emilia, Numero Verde 800-180456, www.progeomolini.it



Per i palati i più raffinati

Arabeschi® Grisbì Crema Limone nasce da uno stuzzicante mix tra la friabilità della frolla e la cremosità del ripieno Grisbì realizzato come un gelato. La nuova proposta firmata PreGel è disponibile nelle migliori gelaterie e pasticcerie. ***PreGel, www.pregel.com***



Brividi dolci

Perfette per creare l'atmosfera giusta di Halloween le zucche in ceramica porta-candela, regalano anche ai golosoni squisite mini-zucchette di cioccolato al latte ripiene di crema gianduia.
Caffarel, www.caffarel.it

Per i celiaci



Biscottini con confettura di castagne

■ *Preparazione 40 minuti*
■ *Cottura 15 minuti*
■ *Tagliapasta Ø 5 e 2,5 cm*
■ *Per 6 persone*

Ingredienti

■ **base:**
300 g di farina di riso ✓
130 g di amido di mais ✓
50 g di fecola di patate ✓
200 g di burro
180 g di zucchero
50 g di uova, 1 limone
■ **farcia:**
confettura di castagne
■ **decorazione:**
zucchero a velo ✓

Preparazione

■ Impastate gli ingredienti come una normale pasta frolla e aromatizzate con la scorza di limone (se la massa dovesse risultare troppo dura, unite 2 cucchiai di acqua fredda).
■ Lasciate riposare la pasta in frigo per 20 minuti.
■ Trascorso il tempo del riposo, stendete poca pasta alla volta sulla carta da forno e incidetela con il tagliabiscotti più grande.
■ Alla metà dei biscotti incidete il centro con il tagliapasta più piccolo.
■ Adagiate i biscotti sulla placca del forno protetta con carta oleata e infornate a 180° per 15 minuti.
■ Sfornate i biscotti, poneteli sulla gratella con delicatezza a raffreddare prima di farcire quelli senza foro con la confettura di castagne.
■ Sovrapponete i biscotti con il foro al centro.
■ **Decorazione:** spolverizzate i biscotti con un poco di zucchero a velo.

✓ Prodotto consentito

Numeri Utili
Associazione Italiana Celiachia
Segreteria nazionale
tel. 010/2510016.

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da " sfogliare"



sfoglia online



Troverai l' elenco illustrato di tutti i nostri libri.



Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro puo' offrirti quel che cerchi.



Tutte le ricette sono state provate ed assaggiate.

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click direttamente a casa tua.

Agenda del mese

Editoriale



Care amiche e amici
Si sparge un profumino davvero irresistibile lungo il corridoio che dalla cucina volge verso il nostro studio della redazione; subito annuso ampie volute di aromi dolci con tracce profonde di frutta secca e cacao: Mara, la nostra Maestra pasticciera, si affanna in cucina tra montagne di bellissima e saporita frutta di stagione, stampi di diverse dimensioni e quantità di sublime cioccolato: irrispettosamente, ma affettuosamente mi viene in mente la maga Magò impegnatissima tra gli alambicchi del suo incredibile regno, e anche il nostro (mi viene spontaneo paragonare) è un incredibile regno dolce, anzi dolcissimo. Tutta la fatica di Mara ve la proponiamo realizzata in questa golosissima serie di torte, crostate e dolci che prendono tutti per la gola, perché sono preparate con gli ingredienti e la frutta migliore dell'autunno. Siamo in tema: dalla maga Magò al Conte della Transilvania il passo è breve....

Daniela Peli

DolcementeAxidie

2, 16 e 30 ottobre



La costiera sorrentina è sempre più meta di vacanzieri appassionati della cucina d'eccellenza. Nel borgo marino di Seiano, a Vico Equense, a DolcementeAxidie, la manifestazione iniziata lo scorso aprile dedicata all'arte bianca, si sono dati appuntamento i pasticceri campani più rinomati. **Per chi vorrà prendere lezioni ecco i maestri pasticceri che si esibiranno:**

- **Salvatore De Riso, 2 Ottobre** con lezioni su tronchetto al limone e the rarly grej; millefoglie ai frutti di bosco; torta del casaro;
- **16 ottobre:** Torta al torrone con cuore al pistacchio di Bronte; perle nere (torta al vin brulè); Mandarì (dolce al bicchiere)
- Mentre **Paolo Sacchetti, il 30 ottobre** insegnerà a realizzare il Cheesecake da forno,Torte di creme alla mandorla e noci cachi; Ribollita di lamponi; Biscottini di farina di castagna.

Per maggiori informazioni:
Le Axidie, tel. 081/8028562, www.axidie.it

Feste gastronomiche in Valle Isarco



Ad ottobre
In autunno la Valle Isarco esplode di appuntamenti golosi ed invitanti da abbinare a escursioni tra boschi e castagneti.
Da non perdere la Festa del pane e dello strudel altoatesino a Bressanone (1-3 ottobre): stupirà gli intervenuti scoprire che il pane altoatesino – quasi un centinaio di tipi- bianco o nero che sia, ha una sua storia e una sua origine geografica specifica. L'area del mercato vedrà all'opera almeno una ventina di panettieri e pasticcieri e l'arte bianca rivelerà i suoi segreti direttamente dallo studio del fornaio.
A Santa Maddalena, nella Val di Funes vi aspetta, poi, la festa dello speck dal 2 al 3 ottobre con musica e assaggi, e a Naz-Sciavez, dall'1 al 10 ottobre, la 18° edizione della Settimana della mela, con carri allegorici e l'esposizione della corona di mele più grande dell'Alto Adige che incoronerà la regina delle mele. Il tutto, ovviamente, accompagnato da visite al mercato delle mele e assaggi dei frutti e dei derivati, principalmente il tipico e delizioso strudel.
www.valleisarco.com

più DOLCI live

*Collegatevi al sito di più DOLCI **www.piudolci.it** e cliccate su "più DOLCI live": qui troverete le ricette realizzate in diretta da Mara Mantovani, pasticcera di più DOLCI, in compagnia di Daniela Peli, direttore di più DOLCI e più CUCINA. Mara e Daniela vi condurranno alla preparazione di dolci.. da favola! Se al dolce preferite il salato, non dimenticate che sul sito di più CUCINA **www.piucucina.it** troverete le ricette filmate dedicate al mondo del salato.*

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo
(MI), tel. 02/660301 telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
S.I.E.S srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello
Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@siesnet.it

Carta
Cartiere Burgo spa

Stampa
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò

A Malcesine torna il 2 e 3 ottobre Ciottolando con Gusto



La splendida cittadina sul Lago di Garda diventerà un ristorante itinerante per far conoscere i molti sapori del lago e del vicino monte Baldo. Ogni ristorante, pizzeria o enoteca aderente all'iniziativa studierà un piatto per l'evento, che servirà abbinato ad un vino del territorio. Ad unire quest'anno il lago e il monte sarà il tema della pasta e verranno proposti e sottolineati particolarmente i due momenti, tutti italiani, dell'aperitivo e della merenda. I visitatori potranno continuare a ciottolare anche nelle vicine frazioni, come la splendida Cassone, con il caratteristico porticciolo di pescatori e il Museo del Lago.



Da non prendere come una gita mordi e fuggi, ma come un'occasione preziosa per vivere due giorni in modo rilassato e divertente.

Malesine Più 045 7400837
www.ciottolando.com

Bergamo Creattiva, autunno 2010

dall'8 al 10 ottobre. In programma presso la Fiera di Bergamo e facilmente raggiungibile dalla rete autostradale, si svolgerà la mostra Bergamo Creattiva, già reduce da un grande successo al ritmo di 30.000 visitatori in tre giorni, grazie al soddisfacimento delle aspettative di chi desidera creare e valutare nuove opportunità di arti manuali e di materiali innovativi. Le nuove vetrine si svilupperanno su due padiglioni, ovvero il raddoppio della superficie espositiva, per offrire al pubblico la possibilità di valutare ed incontrare i prodotti di 140 espositori, di apprezzare la qualità dell'offerta e le opportunità di formazione pratica.
Per approfondimenti: www.bergamocreattiva.it

Forno Festival 2010, 2° edizione

Dal 9 al 16 ottobre



Collegandovi al sito internet www.fornofestival.it potrete partecipare all'evento promosso da Pyrex, Buitoni, Angelo Parodi, Smeg, Lago e Fornet, ricco di molte iniziative che culmineranno nella settimana dal 9 al 16 ottobre p.v. Troverete il ricettario, i consigli dello chef Massimiliano Tansini e la frizzante area bimbi. Interessanti il concorso nei punti vendita del GDO, che mette in palio una cucina Lago fornita di elettrodomestici Smeg, e i corsi gratuiti di cucina al forno offerti dalle scuole aderenti su tutto il territorio nazionale.

Per informazioni:
www.fornofestival.it

La degustazione del cioccolato

di Roberto Caraceni, Hoepli Editore



Sul dolcissimo e amato cibo degli dei è stato scritto tanto, ma l'approccio dell'autore all'argomento prende le mosse dalla sua lunga esperienza di conoscitore della materia, maturata seguendo la coltivazione del cacao in America Centrale e in Africa. In questo testo, indispensabile per gli addetti ai lavori e per i professionisti, non solo la storia della coltivazione e delle varie lavorazioni del cacao, le sue varietà e i mercati vengono sottoposti alla nostra lettura, ma preme all'autore iniziarci soprattutto all'arte della degustazione e dell'affinamento delle capacità sensoriali, per apprezzare sempre più consapevolmente questo prezioso e raffinato alimento.

Chocoday 12 ottobre

Martedì 12 ottobre 2010 si rinnova l'ormai tradizionale appuntamento con il Chocoday, la Giornata nazionale del Cacao e del Cioccolato ideata e promossa da Eurochocolate in collaborazione con Fairtrade Italia, ente di certificazione dei prodotti del commercio equo-solidale, con l'obiettivo di promuovere in Italia e nel mondo il Cioccolato Puro. In quel giorno tutte le attività saranno riconoscibili dal logo ufficiale Chocoday e saranno finalizzate a diffondere una corretta conoscenza e un approccio consapevole al consumo di cioccolato, specialmente tra il pubblico giovanile delle scuole. Operatori del settore, scuole di ogni ordine e grado, associazioni e aziende potranno dare un proprio segnale concreto di voler tutelare e difendere questo meraviglioso prodotto: il Buon Cioccolato, buono, perché controllato in ogni momento della sua fase produttiva e tracciabile nel suo percorso in filiera, buono, perché ottenuto esclusivamente con burro e massa di cacao senza grassi e oli vegetali aggiunti. Ogni scuola, se lo vorrà, potrà mettere alla prova i propri studenti nell'elaborazione di un progetto grafico che reinterpreti i temi del Chocoday. **www.chocoday.com**

Vinocults a Tirolo (BZ)

dal 14 ottobre al 4 novembre

Riparte la 5° edizione di Vinocults, premiazioni e degustazioni dei migliori vini tirolesi e altoatesini. Continuano a richiamare gourmet ed appassionati del buon vino e del buon cibo gli eventi correlati: la Festa della via del Castello e del Vino (24 ottobre), le degustazioni di vini e la cena in terrazza di Altissimo (29 ottobre) e la premiazione del miglior vino dolce sudtirolese Dolcissimo (4 novembre). Domenica 24 ottobre la via del Castello si animerà di musica e sapori grazie alle specialità gastronomiche tirolesi, mentre venerdì 29 ottobre, salendo con la funivia fino ai Masi della Muta, si potrà andare a prendere un aperitivo sulla terrazza panoramica che si affaccia sulla vallata e sul paese di Tirolo e, a seguire, un "walking dinner" contadino con degustazione di vini d'eccezione. Molto atteso l'appuntamento finale di Vinocults Dolcissimo con degustazione e premiazione dei vini dolci altoatesini "top ten" 2010.

Info: Associazione Turistica Tirolo, tel. 0473/923314, www.vinocults.com



Eurochocolate

15 al 24 ottobre 2010

Zip, viaggio lampo nel cioccolato sarà il claim di Eurochocolate Perugia 2010
Si terrà dal 15 al 24 ottobre 2010 la diciassettesima edizione di Eurochocolate nella capitale umbra con una speciale anteprima, il 9 e 10 ottobre a l'Aquila per contribuire alla ripresa post-terremoto. Il tema, quest'anno, sarà la Zip, viaggio lampo nel cioccolato, e il logo proprio una zip, aperta o chiusa su un mondo tutto da scoprire. Zip è anche un modo più veloce per trasmettere i file, le notizie e per comunicare con un linguaggio giovanile e rapido tutto quello che riguarda il cioccolato. In un interessante percorso tra passato e futuro si propone la mostra Lampo di genio, una storica rassegna di tutto quel che riguarda la zip, con una sezione speciale dedicata ai gioielli artistici Zip Chic. Originali i nuovi prodotti al cioccolato di Costruttori di Dolcezze, sempre ispirati al tema della zip: il Tiramigiù, che si apre con una zip sulla confezione e il Chock-in, il cioccolato da viaggio, tanto per citarne alcuni. Eurochocolate propone , poi, un vero e proprio viaggio nel mondo del cioccolato equo e solidale con discussioni a tema: la cultura, le prospettive economiche-sociali dei paesi produttori di cacao, in particolare il Messico, paese ospite 2010.
Interessanti le tematiche legate all'ambiente, all'etica e all'arte della filiera del cioccolato, dedicate ai bambini con laboratori di manipolazione del prodotto e degustazioni guidate. Nell'ambito del fornitissimo Chocolate Show sarà possibile trovare ed acquistare un'infinità di prodotti al cioccolato italiani e stranieri, e, per i più appassionati, riaprirà la Boutique del cioccolato, ricca di ogni tipo di dolcezze.

Per informazioni: www. eurochocolate.com

Corsi & Scuole

Prima scuola per sculture in pane

Corso per sculture in pane	4-5-6, 11-12-13, 18-19-20, 25-26-27 ottobre

Per informazioni: Prima Scuola per sculture di pane, S. Angelo di Gatteo (FO), *tel. 0541/818382, www.scultureinpane.it*

Castalimenti

Prodotti dolci e salati	4-5-6 ottobre
Torte e dolci da forno	11-12-13 ottobre
Gusto, struttura e conservabilità dei cioccolatini	11-12-13 ottobre
La decorazione di base in zucchero tirato, colato e soffiato	20-21-22 ottobre

Per informazioni: Castalimenti, Brescia tel. 030/2350076 www.castalimenti.com

A Tavola con lo Chef

I dolci a casa tua	7 ottobre
I dolci internazionali	11 ottobre
I dolci internazionali (seconda parte)	19 ottobre
La pizza a casa tua	13 ottobre

Per informazioni: A Tavola con lo Chef, Roma, tel. 02/3203402, www.atavolaconlochef.it

Istituto Etoile

Torte da forno e biscotteria	11-12-13 ottobre
Tutto il dolce ed il salato per la prima colazione	11-12-13 ottobre
Torte al cioccolato	18-19-20 ottobre
La pasta lievitata a lievito naturale: speciale pandori e panettoni	25-26-27 ottobre

Etoile Istituto Superiore Arti Culinarie, Sottomarina (VE) tel. 041/5543080, www.istitutoetoile.it

Altopalato

Alta cucina	19-22 ottobre
Pasticceria	19-22 ottobre

Altopalato, Milano, tel. 02/58111000, www.altopalato.it

To Be Lambrusco – Essere Lambrusco

il 17 e 18 ottobre



Nella splendida cornice del castello di Levizzano Rangone (IX secolo) nel comune di Castelvetro di Modena si terrà la prima manifestazione relativa al Lambrusco protagonista, con un momento dedicato ai consumatori e ai professionisti del settore. In particolare il concorso " il Lambrusco cerca moglie" vedrà i sommeliers ai fornelli ad inventarsi una ricetta ideale in abbinamento al lambrusco. Accanto al concorso i banchi di assaggio consentiranno agli intervenuti e agli addetti ai lavori di degustare i prodotti vinicoli delle aziende del lambrusco e dei vini affini: Sangiovese di Romagna e Gutturnio. Non mancheranno le specialità gastronomiche del territorio, dai grandi classici come il Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, fino a prodotti innovativi come il Balsamela.

Salone internazionale del Gusto e Terra Madre 2010

dal 21 al 25 ottobre



L'ottava edizione del Salone del Gusto si svolge a Torino (Lingotto Fiere) dal 21 al 25 ottobre, affiancata da Terra Madre. Le due manifestazioni rappresentano un momento unico interconnesso e gli spazi espositivi, ospitanti bancarelle dall'Italia e dall'estero, sono organizzati in funzione dei territori, cioè ogni paese del mondo presenta le sue produzioni e le sue cucine. Il territorio, infatti, è inteso come luogo che appartiene alle persone che vi abitano e il cibo ne è la concreta espressione. Sempre coerenti con gli impegni del passato, le due manifestazioni continuano a tenere alta l'attenzione verso un ridotto impatto ambientale. Terra Madre, infatti, nata nel 2004, è una rete di persone che nel mondo coltiva, trasforma, commercializza e cucina la produzione locale tradizionale e sostenibile e si è espresso anche in incontri tra comunità internazionali del cibo, come Argentina, Brasile, Etiopia, Irlanda e Olanda. Interessanti le molteplici iniziative correlate ai due eventi, come Laboratori e Teatri del Gusto e gli Appuntamenti a tavola per esplorare i gusti e degustare i vini.

www.salonedelgusto.it

Al via il concorso " voti il design vinci un mito", il contest interattivo di Eridania

E' online il nuovo sito di Eridania, a cui gli appassionati di design potranno collegarsi fino al 30 ottobre prossimo, per votare la zuccheriera ideata da sei giovani finalisti del concorso volto a creare oggetti legati al mondo dello zucchero. Il sito correda ogni prototipo con materiali grafici, video illustrativi relativi anche agli autori, così da offrire l'opportunità di poter votare da casa l'oggetto preferito e decretare il vincitore. Eridania vuole anche premiare la fedeltà dei suoi consumatori con il concorso " con Eridania voti il design e vinci un mito". Acquistando una confezione di zucchero e utilizzando lo scontrino, potrete partecipare all'estrazione di 10 caschi di design e 1 scooter Scarabeo 50.

Indirizzi

- Annamaria Group, tel. 0431/50552, www.annamariagroup.com
- Bitossi, tel. 0571/54511, www.bitossihome.it
- Ego Vetri delle Venezie tel. 045/6137137, www.ego-alter.it
- Excelsa di Bergamaschi&Vimercati, tel. 02/96752031, www.excelsa.it
- IVV, tel. 055/944444, www.ivvnet.it
- Modigliani, tel. 06/6781715, www.modigliani.it
- Primo'gi, tel. 0424/33513, www.primogi.com
- Revol Porcelaine Culinaire , France, distribuito da Arcucci Trade, , tel. 0572/318323, www.arcuccitrade.it
- Thun, tel. 0471/245111, www.thun.it
- Wald, tel. 075/919621, www.wald.it

Prossimamente

più DOLCI di Novembre ti aspetta in edicola il 22 Ottobre



Torte al mascarpone

La naturale bontà del mascarpone rivive in torte golosissime a cui sarà impossibile resistere.

Frittelle

Nell'irresistibile susseguirsi di dolci frittelle non vi resta che l'imbarazzo della scelta.



Regali di Natale

Scoprite il piacere di preparare con le vostre mani originali doni di Natale per far felici le persone che amate.

le rubriche

Torte Rustiche o raffinate? A voi la scelta, di sicuro saranno un successo.

Dolci al cucchiaio
Delicati dessert da gustare non solo con gli occhi.

Crostate Gusci di friabile frolla custodi di golose farce.

Bricoliamo è qui la festa!

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.

Mercato Le novità del mercato.

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.

Agenda del mese
Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

IN EDICOLA A FINE OTTOBRE

NON PERDETE IL PROSSIMO NUMERO!

Ricama solo

Babbo Natale





LA NOVITÀ DAL MONDO DEL PUNTO CROCE

I-KiT profilo

PROFILO S.R.L. - VIA DELL'ARENGO, 81 - 60020 OFFAGNA (AN)
TEL. +39.071.720.80.03-4 - FAX +39.071.720.87.90 - EMAIL: info@profilomagazine.it

Punto Croce tante nuove idee PROfilo

IN EDICOLA A FINE OTTOBRE

IN REGALO 8 MATASSINE

(DA 8 METRI cad.) SUPER MOULINÉ



Speciale Natale



La biblioteca di "in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina



PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€ 7,90



PIZZE:
CALZONI, PANI,
FOCACCE FARCITE
€ 7,90



VERDURE IN TUTTI
I MODI
€ 8,90



PANE: PANI FARCITI,
PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90



PESCE PER TUTTI
I GIORNI E LE
GRANDI OCCASIONI
€ 8,90



SECONDI PIATTI:
FACILI, ECONOMICI,
VELOCI
€ 8,90



PASTA: SEMOLA SECCA,
SEMOLA FRESCA,
ALL'UOVO, SPECIALE
€ 8,90

SFOGLIA
I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

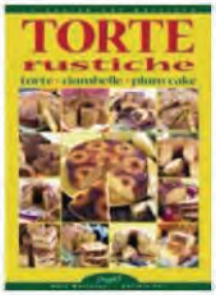
I LIBRI di Pasticceria



DOLCI PIÙ
BUONI D'ITALIA
€ 8,90



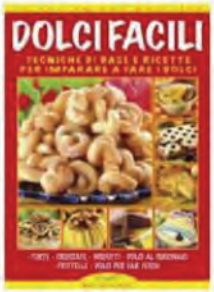
DOLCI PIÙ
BUONI DEL MONDO
€ 8,90



TORTE RUSTICHE:
TORTE, CIAMBELLE,
PLUM CAKE
€ 7,90



FRITTELLE DOLCI
E SALATE
€ 8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€ 8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI
IN 15,20,30 MINUTI
€ 8,90



DOLCI CON LA FRUTTA
€ 8,90



FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€ 8,90



GUIDA ALLA
DECORAZIONE VOL.2:
tecniche e consigli per
l'uso della sac à poche
€ 9,50

OGNI COFANETTO
COSTA SOLO € 3,50

Finalmente i pratici
cofanetti per raccogliere
la collana
IN CUCINA CON
PASSIONE





TORTE DECORATE
DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€ 14,50



TORTE DECORATE
PER COMPLEANNI E
FESTE SPIRITOSE
€ 14,50



BISCOTTI PER LE
FESTE: S.VALENTINO,
PASQUA, MAMMA &
PAPÀ, HALLOWEEN
€ 14,50



- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.1: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**



- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.2: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**



FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI. DOLCI & SALATI.
€ 8,90



DOLCI RUSTICI AL CIOCCOLATO
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose"€ 14,50** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2" € 9,50** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Patate" € 7,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Pizze" € 7,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Torte rustiche" € 7,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Biscotti per le feste" € 14,50** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Frittelle dolci e salate" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Dolci con la frutta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Verdure in tutti i modi" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti" € 14,50** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Dolci facili" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Dolci veloci"€ 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Dolci più buoni del mondo" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Secondi piatti" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Pasta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1" € 14,50** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2" € 14,50** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Frittelle, ciambelle e bomboloni. Dolci & salati." € 8,90** cad

■ Acquisto n. copie del libro **"Dolci rustici al cioccolato" € 8,90** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO UTILIZZATE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO



❒ Bonifico bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna IBAN IT 13ZO5387129050000000945858

❒ Versamento su CCP n° 000018143412 int. a Quadò Editrice - Modena di €(allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome Nome

Età Via N Cap

Città Prov

Tel. (importante!) Fax Attività

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è

Codice fiscale (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2.** trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3.** comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒

2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒

3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

DC _____

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, o fax a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena, fax 059/821977
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati 2009/2010

I numeri arretrati sono disponibili dal numero 109 al numero 127 a soli 3,20 € cadauno

Desidero ricevere il numero/i arretrato/i

... ...



Abbonamento

❒ Abbonamento a 12 numeri a € 16,50 (senza regalo)
dal mese di

❒ Abbonamento a 12 numeri a € 19,00 (con regalo*)
dal mese di

L'abbonamento annuale dall'estero è sottoscrivibile online consultando il sito www.piuquado.com sezione compra online.

IN REGALO UN PRATICO STAMPO MILLEFORME PAVONI

*ATTENZIONE! LO STAMPO IN OMAGGIO POTRÀ AVERE FORMA DIVERSA DA QUELLA RAPPRESENTATA NELLA FOTO A LATO.



Milleforme pavoni

Cofanetti

(PER L'ACQUISTO DEI COFANETTI DALL'ESTERO CONTATTARE L'UFFICIO ABBONAMENTI)

❒ Acquisto n. cofanetti riviste € 3,50 cadauno comprese spese di spedizione

❒ Acquisto n. 5 cofanetti riviste € 14,00 (il 5° cofanetto è in omaggio!) anzichè € 17,50 comprese spese di spedizione



Acquista comodamente da casa collegandoti al sito www.piuquado.com sezione "Compra on line"

SCELGO LA SEGUENTE FORMULA DI PAGAMENTO:

❒ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 13ZO5387129050000000945858**

❒ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice, Modena di..... (allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per intestato a Quadò Editrice (spese di spedizione comprese)

Per pagamenti con carta di credito contattarci telefonicamente o utilizzare il sito www.piuquado.com sezione compra online

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO. SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI SOLO SE IL PAGAMENTO AVVERRA' CON CARTA DI CREDITO

Cognome..... **Nome**..... **Età**.....
Via..... **N.** **Cap**..... **Città**
Prov. **Tel. (importante!)** **Fax**.....
Attività ❒ Fattura: Rag. Soc.
P.IVA CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di abbonamento e/o arretrati e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso all'abbonamento. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1.trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; 2.trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; 3.comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali SI ❒ NO ❒
2.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato SI ❒ NO ❒
3.Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati.....

in edicola



Con "più Cucina" scoprirai come
è facile e divertente diventare...

un grande chef!

Forme Guardini.

Dello stesso stampo delle tue ricette.





Per i tuoi acquisti on-line www.store.guardini.com

Prova una forma Guardini e ogni tua ricetta avrà il magico tocco della perfezione. Ottima resa, cottura impeccabile e presentazione da applauso per darti una soddisfazione speciale. Su www.guardini.com scopri un mondo di forme, colori e materiali. Da oggi, quando scegli, guarda che sia una Guardini.

PRODOTTO con Materie Prime Certificate IN ITALIA

Guardini

La passione prende forma.